

# Grundsätze für eine nachhaltige öffentliche Verpflegung



# Grundsätze für eine nachhaltige öffentliche Verpflegung

## Acht Grundsätze für nachhaltige Beschaffung und Verpflegungsdienstleistungen im Ostseeraum und darüber hinaus



Finnischer Catering Verband, Foto: S. Holsko

### Warum eine nachhaltige öffentliche Verpflegung im Ostseeraum beschaffen und entwickeln?

Nachhaltige Lebensmittelsysteme sind ein wesentlicher Bestandteil einer nachhaltigen Gesellschaft. Daher sollten die öffentliche Beschaffung und die Verpflegungsdienste einer Nachhaltigkeitspolitik folgen, unabhängig davon, ob diese vom Staat, von der Kommune, von einzelnen Institutionen oder von Unternehmen herausgegeben werden. Die Nachhaltigkeitsdimensionen der Sozial-, Wirtschafts- und Umweltpolitik müssen von lokalen Initiativen ernst genommen werden, und zwar zu den lokalen Bedingungen. Ein guter Ausgangspunkt ist die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten in der öffentlichen Beschaffung und bei Verpflegungsdienstleistungen, die nicht nur dazu beitragen können, den Kund:innen auf wirtschaftliche Weise mit Mahlzeiten zu versorgen, sondern auch umfassendere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Diese Ziele bestehen in der Gesundheit der Menschen, einer widerstandsfähigen Umwelt und einer starken Wirtschaft. Diese Nachhaltigkeitsgrund-

sätze wurden für den Ostseeraum entwickelt, können aber auch in anderen EU-Ländern und darüber hinaus entsprechend den örtlichen Gegebenheiten angewendet werden. Diese Grundsätze sind für die öffentliche Beschaffung und Verpflegungsdienste konzipiert und reichen von der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zu den Kund:innen. Die Auswirkungen von Veränderungen in Richtung Nachhaltigkeit erstrecken sich auf die gesamte Lebensmittelkette und bilden komplexe und umfangreiche Lebensmittelnetzwerke.



Gemeinde Rybnik, Foto: W. Troszko

### Grundsatz 1

#### **SMARTes<sup>1</sup> strategisches Denken.**

Entwicklung einer Strategie und Festlegung von Zielen. Es ist schwierig, etwas zu verändern, wenn man nicht weiß, was das Ziel ist, wer es umsetzt und wie. Eine Nachhaltigkeitsstrategie geht auf all diese Fragen ein.

### Grundsatz 2

**Die Rolle der Beschaffung für eine nachhaltige Entwicklung bedenken.** Von Lebensmitteln bis hin zu Verbrauchsgütern müssen nachhaltigere Produkte beschafft werden, einschließlich ökologischer und fair gehandelter Lebensmittel sowie Produkte wie Waschmittel, Reinigungsgeräte und Vliestücher. Kennzeichnungssysteme können die Wahl der Beschaffenden erheblich unterstützen.

### Grundsatz 3

**Sensibilisierung für und Wertschätzung von öffentlicher Verpflegung,** da dies von den Beteiligten, ob Kund:innen, Behörden, Lieferant:innen oder NRO, oft übersehen wird. Verschiedene Kommunikationsstrategien, wie z. B. Marketingmaterial, verbreiten die Botschaften zu vielen Aspekten nachhaltiger Mahlzeiten an alle Interessengruppen, die mit Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben.

### Grundsatz 4

**Ermöglichen des Aufbaus von Kapazitäten** für das in der öffentlichen Beschaffung und bei den Verpflegungsdiensten tätige Personal. Der Aufbau und die Weiterentwicklung nachhaltiger Verpflegungssysteme ist eine anspruchsvolle Aufgabe, die Fachwissen und Kooperationen erfordert. Daher muss die berufliche Weiterbildung kontinuierlich erfolgen, wenn neue Bereiche und Möglichkeiten der Nachhaltigkeit entstehen.

### Grundsatz 5

**Entwicklung von Mahlzeiten und Speiseplänen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung;** Entwicklung von Rezepten nach Ernährungsempfehlungen, Eindämmung des Klimawandels und der Eutrophierung durch eine pflanzenbetonte Ernährung, die auch der biologischen Vielfalt zugute kommen kann. Kombinieren Sie dies auch mit Bio-Lebensmitteln.

### Grundsatz 6

**Konzentration auf die Abfallreduzierung** – sowohl bei Lebensmitteln als auch bei anderen Materialien. Zunächst sollten Sie Ihre Abfälle kennen und die Verpflegung im Allgemeinen überdenken. Verbessern Sie dann die Mahlzeiten, den Materialverbrauch und die Verfahren zur Abfallvermeidung. Es ist wichtig, die Lebensmittelverschwendung sowohl in der Küche als auch im Service zu berücksichtigen.

### Grundsatz 7

**Überdenken der Räumlichkeiten und Küchenprozesse** im Hinblick auf den Verbrauch von Energie, Wasser und Materialien. Nehmen Sie Änderungen vor, um diese einzusparen, setzen Sie möglichst neue, energieeffizientere Geräte und Verfahren zur Zubereitung von Mahlzeiten ein, wie z. B. „Kochen und Servieren“ und „kalt kochen“.

### Grundsatz 8

**Ausbau der Möglichkeiten zur Zusammenarbeit mit Interessengruppen,** da dies vielversprechend für weitere Entwicklungen und Lernprozesse ist. Die Zusammenarbeit wirkt sich auch auf den Aufbau von Kapazitäten und die Kommunikation aus.


<sup>1</sup> SMART ist ein Konzept, um Ziele zu entwickeln, die spezifisch, messbar, erreichbar, angemessen, und zeitlich terminiert sind.



Die Grundsätze für eine nachhaltige öffentliche Verpflegung wurden im Rahmen des Interreg BSR StratKIT-Projekts (2019–2021, #R088) durch direkten Austausch mit wichtigen Interessengruppen und Expert:innen aus sechs Ostsee-Ländern entwickelt.

**[www.sustainable-public-meal.eu](http://www.sustainable-public-meal.eu)**

 [www.stratkit.eu](http://www.stratkit.eu)

 Twitter: @StratKIT